



## BBQ plukspek Caribisch

### Ingrediënten

- 1 kg varkensbuik zonder been en met zwoerd.
- 10 gram colorozout, Verstegen 650767.
- 150 gram richtaste Caribbean fruit, Verstegen 650728.
- 10 gram spicemix de mondo chimichurri, Verstegen 651152.

### Bereidingswijze

- Snijd de varkensbuik in tot op het zwoerd zoals een blokjespatroon.
- Meng de richtaste marinade Caribbean fruit met het colorozout en marineer de varkensbuik.
- Vacumeer de buik en laat deze 24 uur doorkleuren in de koelcel.
- Gaar de gemarineerde buik af op 72 graden stoom tot een kern van 68 graden.
- Laat de varkensbuik afkoelen in de koelcel.
- Pak het plukspek uit het vacuum en kruid de bovenzijde met de spicemix del mondo chimichurri.

Bereidingsadvies:

Gaar het BBQ plukspek op de BBQ tot het zwoerd krokant is.

Variatietip:

Verwijder het zwoerd en snijd het plukspek in blokjes. Marineer de blokjes met 50 gram world grill Persian market, Verstegen 651294 per kilo en rijg op een spiesje.

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014